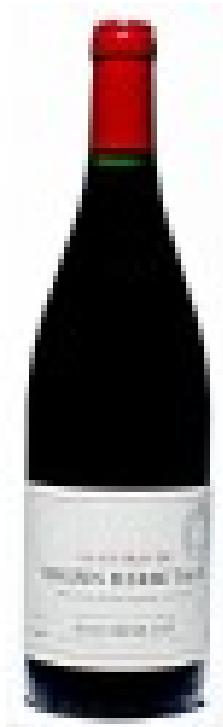


Domaine Alain Graillot Crozes-Hermitage "La Guiraude" rouge 2016



Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GRAILLOT
Millésime: 2016
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Guiraude
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

18/20 RVF. La grande cuvée de garde signée Graillot, dans un millésime 2016 marqué par l'équilibre et la finesse. Grand millésime de garde !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GRAILLOT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Crozes Hermitage "La Guiraude" 2016 signé Graillot :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. Doté d'une joli matière, d'un jus concentré, mais pulpeux, *La Guiraude* traversera les années.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. Plus expressif sur les fleurs que le crozes du domaine, une bouche racée et concentrée, un tannin d'une belle finesse, grandes précision et allonge, pour une belle fraîcheur dans la persistance. Apogée de 2020 à 2031. Accords mets et vins : époisses, fromages de vache, pot au feu, faisan, lapin, poulet rôti.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018): 93/100. Showing greater intensity and complexity than the regular bottling, the 2016 Crozes Hermitage *la Guiraude* also is made entirely whole cluster, yet it shows less prominent stemmy notes. Olive, roasted meat and cherry notes mingle easily on the nose and palate. This is medium to full-bodied, with silky tannins and a long, fine, elegant finish. It should drink well for over a decade. Drink date 2018-2030.

Commentaire du vigneron sur son millésime 2016

Après la puissance des 2015, nous revenons sur un "classique", un millésime très conservateur, où les valeurs de chaque terroir sont mises en avant, il nous fait penser à 2001. Après un non hiver et un printemps capricieux, les chaleurs et les conditions estivales ont ramené de la sagesse dans les maturités. Les vendanges ont eu un calendrier "à l'ancienne", en effet, elles ont commencé le 22 septembre pour finir le 6 Octobre.

Comme les 2001, l'équilibre et la finesse domineront, et, les phases de fermeture que nous rencontrons certaines fois, ne devraient pas entraver nos dégustations à venir.

Les vins ont été mis en bouteilles avec 2 mois d'élevage supplémentaires afin de moins les bousculer.